



ÉTUDES PROFESSIONNELLES
ET
TECHNOLOGIQUES

SECTEUR DE L'ALIMENTATION
TOU1040

CAHIER DE TRAVAUX PRATIQUES



POUR L'ENSEIGNANT SEULEMENT

Résumé

	Points possibles	Ta note
Travaux pratiques Section 1	35	
Travaux pratiques Section 2	30	
Travaux pratiques Section 3	35	
	100	

Commentaires de l'enseignant

Cette publication est destinée au(x) :	
Élèves	✓
Enseignants	✓
Administrateurs (directeurs, directeurs généraux)	
Parents	
Grand public	
Autres	

Tourisme
Secteur de l'alimentation (TOU1040)
Cahier de travaux pratiques
Alberta Distance Learning Centre
ISBN 0-7732-9875-4

CAHIER DE TRAVAUX PRATIQUES

Secteur de l'alimentation
TOU1040

RÉSERVÉ À L'ÉLÈVE

Date d'envoi du module : ______________________

Temps consacré à ce module : ______________________

(Si l'étiquette est absente ou incorrecte)

Numéro du dossier : ______________________

RÉSERVÉ AU CORRECTEUR

Enseignant responsable : ______________

Note : ______________

Corrigé par : ______________

Module reçu le : ______________

Données inscrites au dossier de l'élève : ______________

Questions et commentaires de l'élève

Appose ici l'étiquette du module

Nom

Adresse

Code postal

Assure-toi que l'étiquette correspond au cours et au module

Commentaires de l'enseignant

____
Enseignant

MARCHE À SUIVRE POUR L'ENVOI DU CAHIER DE TRAVAUX PRATIQUES

(Renseigne-toi auprès de l'administration de ton école pour voir si ton travail sera corrigé à l'extérieur de l'école. Si c'est le cas, on t'indiquera où tu peux l'envoyer.)

1. AVANT DE POSTER TON CAHIER :

- assure-toi que toutes les pages sont numérotées et placées dans l'ordre et qu'il n'y a ni trombone, ni agrafe sur les documents;
- assure-toi d'avoir fait tous les exercices. S'ils ne sont pas tous faits, explique pourquoi;
- relis ton travail pour vérifier l'orthographe et l'exactitude de tes réponses;
- remplis la page couverture du cahier et apposes-y l'étiquette correspondante;
- assure-toi de joindre la page couverture au cahier.

2. RÈGLE À OBSERVER POUR LES ENVOIS POSTAUX :

N'inclus pas de lettre avec ton cahier.

Tu dois poster toute lettre dans une enveloppe séparée.

3. TARIFS POSTAUX :

Première classe

Rends-toi au bureau de poste et fais-y peser l'enveloppe contenant ton cahier. Affranchis suffisamment ton enveloppe, apposes-y une étiquette de première classe, puis scelle l'enveloppe. Les cahiers seront acheminés plus rapidement par le courrier de première classe.

Poste chaque travail par section aussitôt qu'il est terminé.

Lorsque tu t'inscris à des cours par correspondance, on s'attend à ce que tu envoies régulièrement tes travaux à la correction. Évite d'envoyer plus de deux ou trois sections d'une même matière à la fois.

CAHIER DE TRAVAUX PRATIQUES SECTEUR DE L'ALIMENTATION : TOU1040

La note finale pour ce module sera déterminée par la qualité des travaux complétés.

Travaille lentement et attentivement, mais régulièrement. Si tu as des difficultés, retourne en arrière et relis les sections appropriées.

Il ya trois sections dans ce Cahier de travaux pratiques qui ont une valeur totale de 100 points. La valeur de chaque section est indiquée dans la marge de gauche.

Tu peux faire ton travail au brouillon sur une autre feuille, avant de l'écrire au propre dans ce cahier.

Vérifie chaque partie soigneusement.

Travaux pratiques, section 1: Le secteur de l'alimentation — Introduction



Lis attentivement toutes les parties des travaux et écris tes réponses dans les espaces donnés.



1. En te servant des Pages Jaunes^MD, de l'annuaire du téléphone d'une grande ville ou d'un centre important, prépare un guide des restaurants de la communauté. Pour chacun des restaurants, tu devrais fournir les renseignements suivants :

   - le nom de l'établissement
   - son adresse
   - à quelle catégorie de restaurant il appartient
   - la forme de propriété
   - une brève description
   - le type de clientèle.

   Si tu n'as pas accès aux Pages Jaunes ^MD, invente des restaurants. Même si tu utilises les Pages Jaunes ^MD, tu auras probablement à utiliser ton imagination pour fournir tous les renseignements demandés.

   Tu devras inscrire un minimum de **six** restaurants dans ton guide. On devra y trouver un minimum d'un restaurant pour chacune des quatre catégories de restaurants et chacune des trois formes de propriétés. Les restaurants devraient pouvoir satisfaire les besoins d'une clientèle diverse.

   Ton guide devrait être présenté sous forme de brochure. Utilise différentes polices de caractères, illustrations et bordures. Tu peux utiliser l'ordinateur ou faire ce travail à la main. Assure-toi que ton travail est propre et lisible. Complète ton travail à la plume, au crayon-feutre ou aux crayons de couleur. Le travail ne devrait pas être fait uniquement à la mine de plomb. Vérifie l'orthographe.

   Broche ton guide à l'intérieur de ce Cahier de travaux pratiques.

2. Utilise ce guide que tu viens de préparer pour recommander les restaurants qui conviennent aux clients figurant dans les scénarios qui suivent. Explique tes recommandations.

(2) a) Tes amis, Pierre et Suzanne, veulent manger au restaurant avant d'aller à un concert en plein air. Ils sont dans la vingtaine et tous deux travaillent dans le domaine de la restauration. Ils voudraient une bonne nourriture servie dans une atmosphère agréable mais intéressante.

Restaurant recommandé (nom et type) :

____

____

Explication :

____

____

____

____

(2) b) Un couple d'Asiatiques d'âge moyen accompagné de leur jeune fille sont en visite chez tes voisins. C'est leur première visite au Canada et ils souhaiteraient manger des mets typiquement canadiens. Ils ont de l'argent et le prix importe peu.

Restaurant recommandé (nom et type) :

____

____

Explication :

____

____

____

____

②

c) Deux dames d'un certain âge faisant du magasinage là où tu travailles, te demandent quel serait le meilleur endroit où dîner. Elles font partie d'un groupe de touristes en visite guidée et doivent rejoindre l'autocar à l'heure fixée. Elles disposent donc d'une heure et demie. Elles souhaitent une bonne cuisine familiale.

Restaurant recommandé (nom et type) :

____

____

Explication :

____

____

____

____

②

d) Les parents de ton amie célèbrent leur vingt-cinquième anniversaire de mariage. Ton amie voudrait emmener ses parents au restaurant, mais elle ne sait pas où aller. Elle travaille à temps partiel et gagne un bon salaire. Elle voudrait que ses parents aient une soirée mémorable.

Restaurant recommandé (nom et type) :

____

____

Explication :

____

____

____

____

(2) 3. a) Fais les calculs nécessaires. (Tu n'as pas fait ce genre de travail lors de l'étude du module, mais il s'agit d'un problème d'arithmétique très simple.)

Un restaurant de type familial, de taille moyenne, reste ouvert 360 jours par année. Fais le calcul de leurs ventes quotidiennes et annuelles.

En moyenne, le restaurant sert :

- 50 personnes pour le petit déjeuner; la facture moyenne est de 4 $ = ____________
- 75 personnes pour le dîner; la facture moyenne est de 5,50 $ = ____________
- 100 personnes pour le souper; la facture moyenne est de 7 $ = ____________

Total de la journée = ____________

Total de l'année = 360 × ____________ (le total de la journée) = ____________

(5) b) Décris ce que serait l'impact de ce restaurant sur l'économie de ta ville. N'oublie pas de mentionner l'impact direct et indirect que pourrait avoir ce restaurant sur l'économie locale. Discute de l'effet multiplicateur qu'il aura pour ta communauté.

____

____

____

____

____

____

____

____

____

____

____

____

5

4. Si tu pouvais choisir un restaurant où travailler comme serveur ou serveuse, quel type de restaurant choisirais-tu? Où serait-il situé? Au centre-ville? Dans un centre commercial? Le long d'une autoroute? Dresse une liste des tâches que tu aurais à faire. Dresse une liste des autres membres du personnel avec lesquels tu aurais à travailler.

Type de restaurant :

Emplacement :

Tâches et responsabilités :

Autres membres du personnel :



Travaux pratiques, section 2 : Procédures suivies en restauration

Lis attentivement toutes les parties des travaux et écris tes réponses dans les espaces donnés.

1. Te souviens-tu de l'introduction de la deuxième section? On te demandait alors d'imaginer une situation où toi et tes amis aviez une mauvaise expérience au restaurant.

   Tu vas retourner à ce scénario. Cette fois, cependant, tu vas écrire une lettre au gérant du restaurant pour te plaindre du service reçu. Tu vas donner un aperçu très détaillé de ce qui t'a paru insatisfaisant. Tu vas parler :

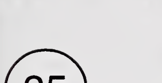
   - du couvert qui était bien mis ou non;
   - des procédures et des normes du service;
   - des normes et des pratiques de l'entretien des tables.

   Cite plusieurs exemples de ce qui t'a paru inacceptable. Dis quelles sont les normes et les procédures qu'il fallait suivre. Sois très spécifique et utilise des diagrammes au besoin.

   Au moment d'écrire ta lettre, souviens-toi que tu es contrarié que ta fête ait été gâchée et que tu veux que le directeur du restaurant sache exactement les procédures qu'il faut corriger. Malgré ton mécontentement, tu dois présenter tes plaintes dans une lettre qui soit bien écrite et qui ait le ton d'une lettre d'affaires. Cela est important si tu veux que la lettre ait de l'impact. Revois, au besoin, le modèle de la lettre de la première section, première activité. Invente le nom du restaurant et de son gérant.

(Tu peux continuer à la page suivante.)

(Tu peux continuer à la page suivante.)



35

Travaux pratiques, section 3 : L'exploitation d'un restaurant

Lis attentivement toutes les parties des travaux et écris tes réponses dans les espaces donnés.



1. Relis l'introduction de la troisième section du Cahier modulaire de l'élève de ce module. On y présente un scénario selon lequel tu es responsable des services de restauration d'un grand festival de musique. Les organisateurs du festival veulent attirer des visiteurs provenant des différents groupes d'âge et provenant de différents groupes sociaux. Tu dois donc prévoir différents types de restaurants pour satisfaire les besoins du plus grand nombre. Tu as donc décidé qu'on trouvera sur les lieux du festival les trois types de restaurants suivants.

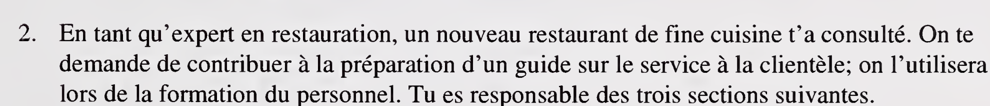
   - Un restaurant de fine cuisine avec un menu table d'hôte affichant **six** différentes catégories.
   - Un restaurant de type familial avec un menu à la carte où figureront **neuf** catégories ayant **cinq** plats par catégories.
   - Plusieurs restaurants-minute installés dans de grandes tentes; chacun offrira un menu du jour comprenant **quatre** catégories et **deux** plats pour chacune des catégories.

   Prépare un menu pour **chacun** de ces **trois** types de restaurants (le menu sera le même pour tous les restaurants-minute). Utilise les critères suivants.

   - Inscris le nom du restaurant au menu.
   - Compose les menus en utilisant des polices de caractères, des illustrations, des compositions graphiques et des couleurs qui conviennent.
   - Il faut tenir compte des besoins nutritifs et diététiques de la clientèle.

   Compose les menus sur ton propre papier et annexe les menus au Cahier de travaux pratiques. Tu peux aussi te servir de l'ordinateur.





2. En tant qu'expert en restauration, un nouveau restaurant de fine cuisine t'a consulté. On te demande de contribuer à la préparation d'un guide sur le service à la clientèle; on l'utilisera lors de la formation du personnel. Tu es responsable des trois sections suivantes.

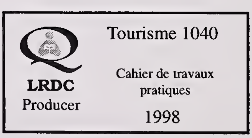
   - Une explication portant sur l'importance de bien connaître le menu.
   - Des suggestions sur ce qu'il faut faire pour aider les clients ayant des déficiences physiques ou des besoins diététiques spéciaux.
   - Une liste de normes et de critères pouvant servir à l'évaluation d'au moins **une** des tâches du personnel de la salle à manger.

   Tu peux utiliser les pages qui suivent pour y rédiger ta réponse ou tu peux encore le faire dans ton propre papier et annexer ensuite tes réponses à ce Cahier de travaux pratiques. Fais un travail propre et bien organisé. Utilise des illustrations afin de rendre ton travail intéressant.

   Tu peux te servir d'un ordinateur si tu le désires.

(Tu peux continuer à la page suivante.)

(Tu peux continuer à la page suivante.)


LRDC
Producer
Tourisme 1040
Cahier de travaux pratiques
1998


University of Alberta Library
0 1620 0972 1547